



## 2010 Merlot Pissotta

Langhe DOC, Azienda Agricola Roberto Voerzio

Un Merlot du vigneron incontournable Roberto Voerzio

### Description:

Du vigneron incontournable Roberto Voerzio.

### Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Piémont

### Sous-région:

Langhe

### Producteur:

Roberto Voerzio

### Notation(s):

Antonio Galloni 93/100

### Elevage:

24 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

### Cépage(s):

100% Merlot

### Référence:

0801110

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Merlot Pissotta**

Langhe DOC

Azienda Agricola Roberto Voerzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.